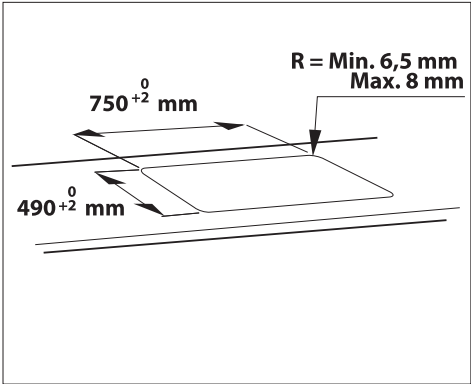
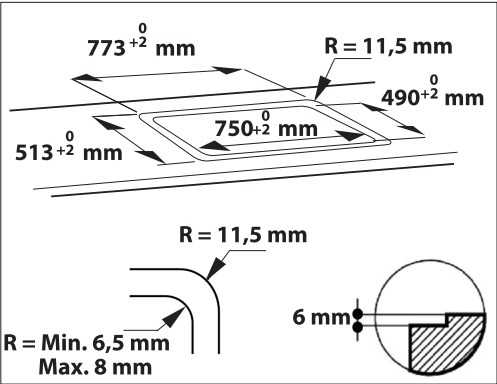
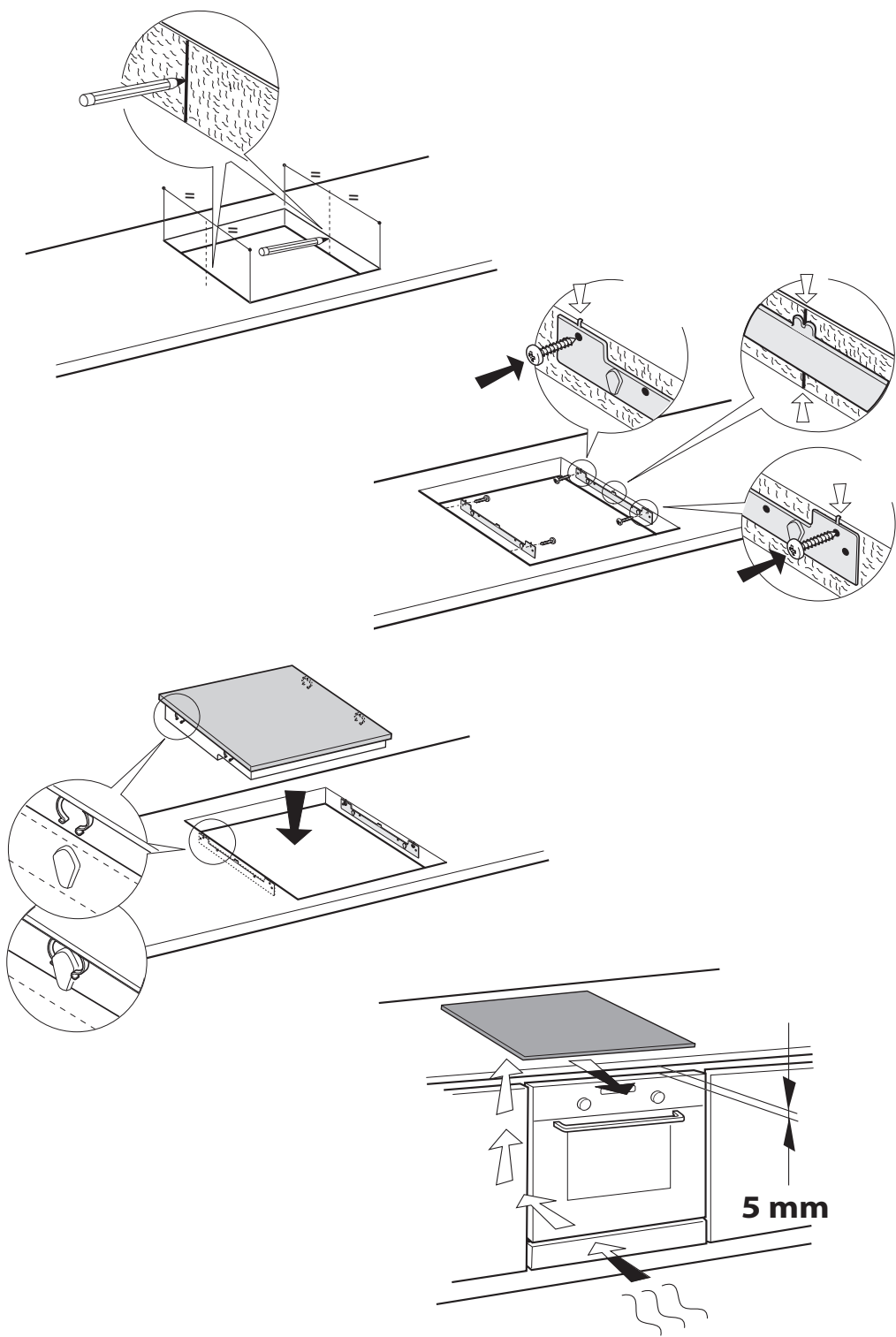
Istruzioni per l'uso

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Disegni di installazione

MODELLO KHIS 7720

SOLO PER MODELLO KHIF 7720
(installazione a filo)

Disegni di installazione

Istruzioni importanti per la sicurezza

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

PERICOLO
Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

 AVVERTENZA
Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Quest'apparecchio è conforme alle attuali norme di sicurezza e alle norme sulla compatibilità elettromagnetica in vigore. Ciononostante, si sconsiglia l'uso dell'apparecchio ai portatori di pacemaker. È impossibile garantire che tutti gli apparecchi di questo tipo reperibili sul mercato siano conformi alle norme relative a sicurezza e compatibilità elettromagnetica attualmente in vigore ed escludere totalmente l'eventualità di interferenze nocive. È inoltre possibile che i portatori di altri tipi di dispositivi, come protesi acustiche, possano avvertire qualche disagio.
- Non porre sulla zona di cottura oggetti metallici, quali utensili da cucina (coltelli, forchette, cucchiai, coperchi, etc.) perchè potrebbero scaldarsi.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non fornito a corredo, nel vano sotto l'apparecchio.
- Nel caso in cui la superficie del piano si danneggiasse (crepe o rotture del vetro), non utilizzare l'apparecchio e chiamare il servizio di assistenza tecnica.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura (ad eccezione dell'utilizzo in modalità "SENSOR").
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura (ad eccezione dell'utilizzo in modalità "SENSOR").
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

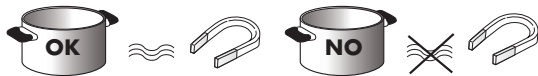
Dichiarazione di conformità

Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Prima dell'utilizzo

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone cottura non si accendono. Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo "SISTEMA A INDUZIONE" (Figura a lato). Prima di accendere il piano di cottura, posizionare la pentola sulla zona di cottura desiderata.

Utilizzo recipienti preesistenti

Per verificare che il recipiente sia adatto al piano cottura ad induzione servirsi di una calamita: le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.
- Assicurarsi che il fondo delle pentole non sia ruvido perché potrebbe graffiare la superficie del piano cottura. Controllare le stoviglie.
- Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano. Potrebbero derivarne danni.

Diametri fondo pentola consigliati

Zona		Pentola	Zona		Pentola
XL	Ø 30 cm	Ø 14 cm → 30 cm	XL	Ø 28 cm	Ø 18 cm → 28 cm
L	Ø 24 cm	Ø 17 cm → 24 cm	L	Ø 21 cm	Ø 15 cm → 21 cm
M	Ø 18 cm	Ø 14 cm → 18 cm	S	Ø 14,5 cm	Ø 11 cm → 14,5 cm

IMPORTANTE: per il valore del diametro del fondo pentola relativo alle zone dove è attivabile la funzione SENSOR riferirsi al paragrafo "Funzione SENSOR".

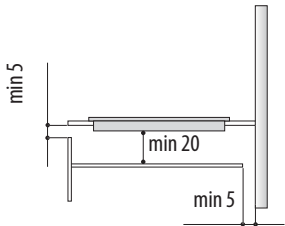
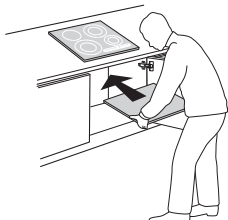
Installazione

Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

AVVERTENZA

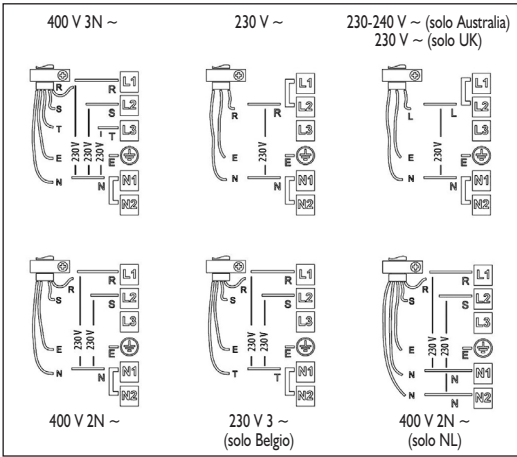
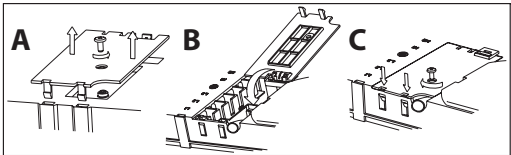
- **Installare un pannello separatore sotto il piano cottura.**
- **La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.**
- **Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.**

- La distanza tra parte inferiore dell'apparecchio e il pannello divisorio deve rispettare le dimesioni riportate in figura.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del piano del mobile.
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

Connessione alla rete elettrica

 AVVERTENZA

- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.**
- **Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.**
- **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.**
- **Non utilizzare prolunghe.**

Connessione alla morsettiera
Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo di tipo H05RR-F come da tabella sotto.

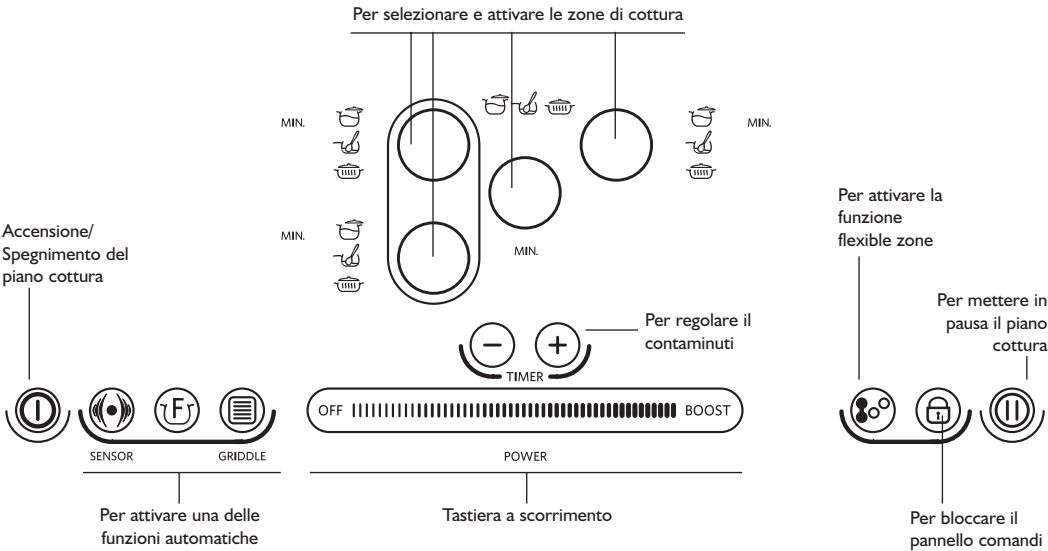
Conduttori	**Quantità x dimensione**
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm²
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm² (solo Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm²
400 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm²

Collegare il cavo di terra giallo/verde al terminale con simbolo .
Il suddetto cavo deve essere più lungo degli altri.

1. Rimuovere il coperchio morsettiera (A) svitando la vite e inserire il coperchio nella cerniera (B) della morsettiera.
2. Spelare circa 70 mm di guaina dal cavo di alimentazione elettrica.
3. Spelare circa 10 mm di guaina dai conduttori. Inserire il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera.
4. Fissare il cavo di alimentazione con il fissacavo.
5. Chiudere il coperchio (C) ed avvitarlo sulla morsettiera con la vite rimossa - punto (1).

A ogni collegamento all'alimentazione di rete il piano cottura effettua un controllo automatico per alcuni secondi.
In caso il piano fosse già provvisto di cavo di alimentazione, seguire istruzioni sulla traghetta attaccata al cavo di alimentazione. Effettuare il collegamento a rete fissa tramite un selezionatore multipolare con distanza minima tra i contatti di 3 mm.

Istruzioni per l'uso

Descrizione Pannello Comandi

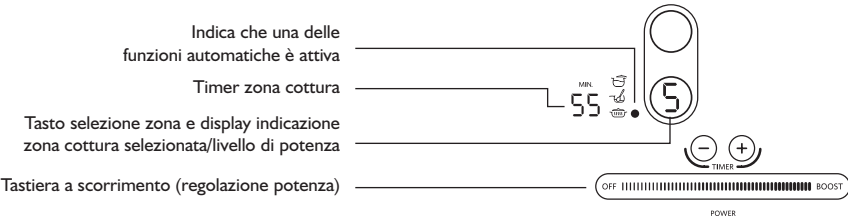
Il pannello è dotato di tasti a sfioramento: per utilizzarli è sufficiente premere sul simbolo corrispondente (non è necessario esercitare una forte pressione).

Primo utilizzo / dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo aver collegato il piano cottura alla rete elettrica, il pannello comandi è bloccato (l'indicatore luminoso posto sopra al tasto è acceso).
Per sbloccare il pannello comandi premere il tasto per 3 secondi. L'indicatore luminoso si spegne ed è possibile procedere con il normale funzionamento del piano.

Accensione / spegnimento piano cottura

Per accendere il piano cottura, tenere premuto il tasto per circa 2 secondi: l'indicatore luminoso sopra il tasto si accende e appaiono dei trattini all'interno dei cerchi che identificano le zone di cottura.
Per spegnere, premere lo stesso tasto fino allo spegnimento del piano. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Il piano cottura si spegne automaticamente se non viene selezionata nessuna funzione entro 10 secondi dall'accensione.

Attivazione e regolazione zone cottura

Una volta acceso il piano cottura posizionare una pentola sulla zona prescelta.
Attivare la zona premendo il tasto circolare corrispondente: all'interno del cerchio viene visualizzato il numero 5 che corrisponde al livello di potenza intermedio.

Istruzioni per l'uso

Qualora la pentola non fosse compatibile con il vostro piano ad induzione, fosse mal posizionata oppure non fosse delle dimensioni adatte, l'indicazione di "pentola assente" compare nel display (figura a lato). Se, entro 60 secondi, non viene rilevata nessuna pentola, il piano cottura si spegne.

5. Per modificare il livello di potenza muovere il dito con uno spostamento orizzontale sulla tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia al variare della posizione del dito sulla tastiera da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Tramite la tastiera a scorrimento è possibile attivare la funzione booster premendo "BOOST" ("P" sul display).
Qualora più zone di cottura fossero accese, la tastiera a scorrimento permette di modificare la potenza della zona selezionata, riconoscibile per la presenza di un puntino luminoso posto in basso a destra dell'indicatore potenza. Per selezionare una zona è sufficiente premere il tasto circolare corrispondente.

Disattivazione zone cottura
Selezionare la zona cottura da spegnere premendo il tasto circolare corrispondente (il puntino in basso a destra del livello di potenza, viene visualizzato a display). Premere il comando OFF presente sulla tastiera a scorrimento.

H La zona di cottura si disattiva e, se l'area è calda, compare nel cerchio la lettera "H".
"H" è l'indicatore di calore residuo. Il piano è dotato di tale indicatore per ciascuna zona di cottura; esso segnala quali sono le zone ancora a temperatura elevata. Con il raffreddamento della zona di cottura, il display si spegne.

Selezione del timer
Il timer è un interruttore orario che offre la possibilità di impostare una durata di cottura di un tempo massimo di 99 minuti.
Selezionare la zona di cottura a cui si intende associare il timer (un puntino luminoso compare in basso a destra dell'indicatore del livello di potenza sul display), impostare quindi il tempo desiderato regolandosi con i tasti + e - della funzione timer: il tempo in minuti viene visualizzato vicino al display della zona di cottura.
Dopo alcuni secondi dall'ultimo tocco, il timer comincia il conto alla rovescia (il puntino di selezione zona cottura comincia a lampeggiare).
Allo scadere del tempo si attiva un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.
Per il timer associato alla funzione SENSOR fare riferimento alla descrizione della funzione nelle pagine successive.

Blocco pannello comandi
La funzione blocca i comandi del piano cottura per prevenire l'attivazione accidentale del prodotto (per es. durante le operazioni di pulizia).
Premere per tre secondi il tasto : un segnale acustico e un indicatore luminoso sopra il simbolo del lucchetto segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello di comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento. Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. Il puntino luminoso si spegne e il piano è nuovamente attivo.
IMPORTANTE: la presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati sul tasto sotto il simbolo possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Blocco pannello comandi.

Istruzioni per l’uso

Pausa
La funzione permette di bloccare temporaneamente il funzionamento del piano cottura per poi riprenderlo mantenendo le impostazioni (esclusa la funzione SENSOR e i timer impostati).
Premere il pulsante : al posto dei livelli di potenza appare l'indicazione ¦¦ che lampeggia.

Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante .

Flexible Zone
La funzione permette di associare due zone di cottura e gestirle come fossero una sola. È ideale per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari e allungate (con fondo di dimensioni massime 40x18 cm). Dopo aver acceso il piano premere il tasto : sui display relativi alle due zone di cottura appare il livello "5"; entrambi i punti luminosi posti a fianco al numero del livello sono accesi, ad indicare un'unica zona selezionata. Per modificare il livello di potenza far scorrere il dito sulla la tastiera a scorrimento: il numero all'interno del cerchio varia al variare della posizione del dito sulla tastiera da un minimo di 1 ad un massimo di 9. Per disattivare la funzione flexible zone, premere il tasto : le piastre tornano a funzionare singolarmente. Per spegnere la zona di cottura, premere OFF.

i Con la funzione flexible zone attiva non è possibile utilizzare il livello di potenza booster o la funzione SENSOR. Qualora si impostasse il timer, esso verrà visualizzato a fianco del display della piastra posta più in alto.

Descrizione funzioni automatiche
A Il piano cottura è dotato di alcune funzioni automatiche associate alle zone di cottura. A fianco al tasto di selezione di ciascuna zona sono riportate le icone delle funzioni disponibili. Ogni volta che una funzione automatica viene selezionata, appare un indicatore luminoso accanto all'icona e sul display della zona scelta appare la lettera "A".

Funzione SENSOR
La funzione SENSOR seleziona automaticamente il livello di potenza ideale per portare l'acqua alla fase di ebollizione e ne segnala il raggiungimento.
Dopo aver posizionato una pentola contenente acqua sulla zona recante la scritta SENSOR, accendere il piano e selezionare la zona. Premere il tasto : sul display appare "A", l'indicatore luminoso si accende. Durante la fase di riscaldamento viene visualizzata un'animazione nello spazio accanto alla zona.

i Per un corretto funzionamento della funzione SENSOR si raccomanda di:
- utilizzare esclusivamente acqua (a temperatura ambiente);
- non aggiungere sale, ingredienti o condimenti (fino ad ebollizione);
- non variare il livello di potenza della zona, rimuovere o spostare la pentola;
- usare pentole con diametro del fondo compreso tra 24 e 28 cm;
- riempire la pentola almeno per 1/3 (circa 1litro) della sua capacità e mai fino al bordo (max 7 l);
- non utilizzare pentole a pressione.

Per ottenere migliori prestazioni, si suggerisce inoltre di:
- non utilizzare il coperchio sulla pentola che utilizza la funzione SENSOR;
- non attivare la funzione SENSOR se la zona è ancora calda (lettera "H" visibile sul display).

Una volta raggiunta la fase di ebollizione il piano emette un segnale acustico. Questo segnale viene ripetuto per tre volte ad intervalli regolari. Dopo il secondo segnale, si attiva automaticamente un contaminuti che tiene traccia del tempo di ebollizione. Dopo il terzo segnale, automaticamente il piano seleziona un livello di potenza inferiore adatto al mantenimento di uno stato di ebollizione. Da questo momento in poi è possibile aggiungere ingredienti a piacere, impostare un timer o modificare il livello di potenza.
Cambiando il livello di potenza o mettendo il piano in "pausa" si disattiva la funzione SENSOR.
- Il piano cottura gestisce autonomamente l'utilizzo della funzione SENSOR e i livelli booster, pertanto in alcuni casi potrebbe non essere possibile attivare il booster con funzione SENSOR già attivata;
- la qualità della pentola utilizzata potrebbe influenzare le prestazioni della funzione SENSOR.

Istruzioni per l’uso

Tasto Multifunction

Permette di selezionare una funzione tra simmering, melting, keep warm associandola alla zona prescelta. Dopo aver selezionato la zona, premere il tasto , l'indicatore luminoso posizionato in prossimità dei simboli indicanti le funzioni speciali a fianco di ciascuna zona indica la funzione automatica attiva. Premere ripetutamente il tasto per impostare la funzione desiderata.

Funzione Simmering

La funzione simmering imposta automaticamente sulla zona di cottura selezionata una potenza alla quale viene mantenuta costante la minima ebollizione. Dopo aver posizionato una pentola, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere il tasto per selezionare la funzione.
Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sulla tastiera a scorrimento.

Funzione Melting

La funzione melting mantiene una temperatura bassa e uniforme nella zona di cottura. Dopo aver posizionato una pentola/accessorio sulla zona prescelta, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere ripetutamente il tasto per selezionare la funzione. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sulla tastiera a scorrimento.

Funzione Keep Warm

La funzione individua un livello di potenza che permette di mantenere in caldo pietanze. Dopo aver posizionato una pentola/accessorio sulla zona prescelta, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta. Premere ripetutamente il tasto per selezionare la funzione. Per disattivare la funzione è sufficiente premere OFF sulla tastiera a scorrimento.

Funzione GRIDDLE

La funzione permette di grigliare varie categorie di cibo attraverso l'ultizzo dell'apposito accessorio.

Utilizzare esclusivamente l'accessorio fornito in dotazione.
L'utilizzo di qualsiasi altro accessorio potrebbe compromettere le prestazioni della funzione.
Posizionare l'accessorio sulla zona cottura recante la scritta "GRIDDLE". Premere il pulsante , un indicatore luminoso appare sopra il tasto e contemporaneamente viene visualizzata la lettera "A" sul dislpay. Durante la fase di riscaldamento viene visualizzata un'animazione nello spazio accanto alla zona. Una volta raggiunta la temperatura ideale, il piano emette un segnale acustico. Dopo il segnale acustico è possibile procedere alla grigliatura.

Con la funzione GRIDDLE attivata non è possibile attivare contemporaneamente la funzione "flexible zone" e "booster" sulla stessa zona.

Pulizia

⚠ **AVVERTENZA**
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Prima di procedere alle operazioni di pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicazione di calore residuo ("H") sia scomparsa.

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
- Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
- Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

Guida ricerca guasti

- Leggere e seguire le istruzioni della sezione "Istruzioni per l'uso".
- Collegare il piano alla rete elettrica e controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura.
- Asciugare bene la superficie del piano dopo averlo pulito.
- Dopo avere utilizzato il piano di cottura, se non riuscite a spegnerlo, disconnettere il piano dalla rete elettrica.
- Se, accendendo il piano cottura, il display visualizza codici alfanumerici procedere secondo la seguente tabella.

CODICE ERRORE	DESCRIZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
Il piano cottura si spegne e dopo 10 secondi emette un segnale acustico ogni 30 secondi.	Pressione permanente sulla zona comandi.	Acqua o utensili da cucina sulla zona comandi.	Ripulire la zona comandi.
C81, C82, C83	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata.	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta.	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo.
F42 o F43	Il collegamento del piano non è del voltaggio giusto.	Il sensore rileva una tensione differente da quella di collegamento.	Scollegare il piano dalla rete e controllare il collegamento.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Chiamare il servizio di assistenza e comunicare il codice d'errore.		

Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del prodotto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Incollare qui uno degli adesivi con i dati del prodotto che si trova sul libretto di garanzia in duplice copia.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Tabella potenze

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo livello (l'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	**Boost**	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	8-9	Friggere - Bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente.
Alta potenza	**7-8**	Rosolare - Soffriggere - Bollire - Grigliare -	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti).
	6-7	Rosolare - Cuocere - Stufare - Soffriggere - Grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori.
	4-5	Cuocere - Stufare Soffriggere - Grigliare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere e grigliare (per lunga durata).
Media potenza	**3-4**	Cuocere -Sobbollire - Addensare - Mantecare pasta	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
	2-3		Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
Bassa potenza	**1-2**	Fondere - Scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato; scongelare prodotti di piccole dimensioni.
	1	Mantenere in caldo Mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
OFF	**Potenza zero**	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H).

Tabella funzioni

Funzione		Descrizione Funzione automatica
	Simmering	Individua un livello di potenza adatto a far sobbollire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestroni, mantenendo un livello di cottura costante; ideale per cotture a bagno-maria (creme) e per rigenerare prodotti cotti. Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni.
	Melting	Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).
	Keep warm	Individua un livello di potenza che permette di mantenere in caldo pietanze o piatti di portata.
	Sensor	Individua automaticamente il raggiungimento della fase di ebollizione dell'acqua e riduce la potenza ad un valore che garantisce il mantenimento in ebollizione fintanto che viene aggiunto l'alimento. Una volta portata in ebollizione l'acqua, viene emesso il segnale acustico di avviso, ed è possibile aggiungere ingredienti a piacere (es.condimenti, pasta, riso, verdure, carne e pesce da lessare) ma anche conserve casalinghe o accessori da sterilizzare.
	Flexible zone	Funzione che combina le due zone di cottura e permette di utilizzare contenitori o griglie rettangolari e ovali sfruttando tutta l'area disponibile. Per grigliare cibi di grandi dimensioni o numero (pesce, spiedini, verdure, bistecche, wurstel). Per cuocere in casseruola/pesciera/padella ricette quali arrosti arrotolati, pesci interi generalmente accompagnati da sughi o brodi.
	Griddle	Da utilizzarsi esclusivamente con l'accessorio in dotazione. La funzione individua automaticamente un livello di potenza ideale per grigliare varie categorie di cibo. Prima dell'inserimento del cibo attendere che la funzione segnali l'avvenuto preriscaldamento dell'accessorio. L'utilizzo dell'accessorio rispetta poi le normali regole di una cottura a contatto su piastra, permettendo quindi di cuocere qualsiasi categoria di cibo (carni, pesce, verdure); es.spiedini, bistecche, hamburger,tranci di pesce, wurstel, formaggi,verdure.

Tabella di cottura

CATEGORIE DI ALIMENTI	Piatti o Tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	**Potenze**	**Seconda fase**	**Potenze**
Pasta Riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta secca	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura del riso e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Mantenimento della corretta temperatura di cottura	4-5
Verdure Legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura dell'alimento	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Ai ferri	Preriscaldamento della griglia	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	7-8
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4

Tabella di cottura

CATEGORIE DI ALIMENTI	Piatti o Tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	**Potenze**	**Seconda fase**	**Potenze**
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della griglia	7-8	Cottura da entrambi i lati	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura e mantenimento della temperatura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o della materia grassa	8-9	Frittura, doratura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura da entrambi i lati	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster - 9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura da entrambi i lati	6-7
Salse	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura, mantenere a leggera ebollizione	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (Sciogliere burro e aggiungere farina)	5-6	Portare e mantenere leggera ebollizione	3-4
Dolci Creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Portare a consistenza desiderata	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Portare a consistenza desiderata	2-3
	Riso al latte	Scaldare il latte	5-6	Cottura	2-3